

Marjahyytelö

Hyytelö on helppo ja hauska vegaaninen jälkiruoka, joka sopii arkeen ja juhlaan. Erityisesti lasten suosikki!

6 annosta



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



Ainekset::

Varaa aikaa hydyttämislle!

Tarvitset:

750 g pakastemarjasekoitusta

1,25 dl sokeria

2 ps Dr. Oetker Vegeeliä

4,5 dl omenatuoremehua

- 1 Soseuta marjat sokerin kanssa tehosekoittimella. Siivilöi siivilällä siementen poistamiseksi.
- 2 Sirottele Vegegel kattilassa kylmään omenamehuun ja kuumenna sekoittaen kunnes Vegegel on kokonaan sekoittunut ja nesteestä on tullut paksua.
- 3 Lisää marjasose ja lämmitä uudelleen melkein kiehuvaiksi.
- 4 Kaada metalli- tai muovimuotteihin. Jäähdytä ja laita viilenemään jääkaappiin vähintään kolmeksi tunniksi tai mielellään yön yli, kunnes hyytelö on kiinteää.
- 5 Irrottamisen helpottamiseksi, käy hyytelöiden reunat veitsellä kevyesti läpi ja kasta sitten muottien ulkokuori muutamaksi sekunniksi lämpimään veteen. Vältä pitämästä hyytelömuotteja vedessä liian pitkään tai hyytelöt alkavat pehmetä.
- 6 Kumoa valmiit hyytelöt tarjoiluastioille. Tarjoa marjoilla koristeltuna.